

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 28.05.2026 12:34:38
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbded482771886ff710d178070745d1069e51f10c81f1e99



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

(индекс и наименование профессионального модуля)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

специалист

(наименование квалификации)

очная

(форма обучения)


СОГЛАСОВАНА:
Предметно – цикловой комиссией специаль-
ности Поварское и кондитерское дело


Разработана на основе Федерального государ-
ственного образовательного стандарта сред-
него профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14 » января 2025года

Председатель предметно-цикловой
комиссии

Заместитель начальника отдела СПО


_____ /Н. С. Грушина
подпись Инициалы и Фамилия


_____ /Л. В. Сорокина
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО


_____ /С. А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель: Федченко Н.Н., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала
РЭУ им Г.В. Плеханова


(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности
(филиал РУК)

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя

_____ Директор ООО «Медиа Микс»
должность, наименование организации/предприятия


_____ /С.Е. Голубинская /
подпись Инициалы и Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	6
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля.....	17
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	19

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основную вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<p>П1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>П3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>П4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами,</p>
--------------------------------	---

	творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; П5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; П6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	
обязательная аудиторная учебная нагрузка	119
учебная практика (при наличии)	36
производственная практика (при наличии)	108
в т.ч. практическая подготовка (при наличии)	172
самостоятельная работа (при наличии)	2
консультации (при наличии)	-
промежуточная аттестация (при наличии)	36

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Промежуточная аттестация, час.	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультации, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1,2,4,5,9 ПК 3.1 - ПК 3.7	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	40	20						
ОК 1,2,4,5,9 ПК 3.1 - ПК 3.7	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	99	99	49		2		18		
ПК 3.1 - ПК 3.7	Учебная практика	36							36	
ПК 3.1 - ПК 3.7	Производственная практика (по профилю специальности)	108							108	
	Экзамен по модулю	18							18	
Всего:		301	119	69		2		36	144	

	3. Организация рабочих мест в холодном цеха по приготовлению холодных соусов. Подбор оборудования и инвентаря	2	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала	6	ОК 1,2,4,5,9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	5. Адаптации рецептур холодных соусов и гарниров для холодных блюд, с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей, согласно ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	2	
	6. Адаптации рецептур холодных блюд и закусок, с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей, согласно ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	2	
	7. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода холодной кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2	
	Практические занятия	10	
	4. Составление адаптированных ТК на салаты	2	
	5. Составление адаптированных ТК на канapé, бутерброды.	2	
	6. Составление адаптированных ТК на холодные блюда из рыбы и морепродуктов	2	
	7. Составление адаптированных ТК на холодные блюда из мяса	2	
	8. Составление адаптированных ТК на холодные блюда из овощей	2	
Тема 1.4. Организация процессов упаковки холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	2	ОК 1,2,4,5,9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	8. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	Практические занятия	2	
	9. Подборка вариантов упаковки, для холодной кулинарной продукции.	2	
Тема 1.5. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	Содержание учебного материала	4	ОК 1,2,4,5,9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	9. Основные приемы молекулярной кухни.	2	
	10. Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП требований СанПиН.	2	
	Практические занятия	2	
	10. Определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций приготовления холодной кулинарной продукции.	2	
Дифференцированный зачет по МДК 03.01			
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6
Тема 2.1 Организация процесса приготовления соусов	1. Холодные соусы на масле: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и		ОК 1,2,4,5,9 ПК 3.1 - ПК 3.7
		2	

и гарниров для холодных блюд и закусок	заправок на масле. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	2.Холодные соусы на уксусе: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе уксуса, горчичного порошка. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Масляные смеси: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (<i>масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла</i>). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Гарниры к холодным блюдам. Понятие простых и сложных гарниров. Ассортимент, правила подбора гарниров к холодным блюдам. Технология их приготовления. Оформление холодных блюд и закусок.	2	
	Практические работы	4	
	1. Составление ТК на холодные соусы и заправки	2	
	2.Подбор гарниров для холодных блюд	2	
	Лабораторные работы	4	
	1.Организация рабочего места для приготовления соуса майонез	2	
	2.Приготовление соуса майонез разными способами	2	
	Содержание учебного материала	2	

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов и винегретов сложного ассортимента	4. Салаты и винегреты сложного приготовления: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов и винегретов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов и винегретов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов и винегретов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам и винегретам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и винегретов. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов и винегретов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Теплые салаты: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов и винегретов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов и винегретов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов и винегретов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам и винегретам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов и винегретов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ОК 1,2,4,5,9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	Лабораторные работы	4	
	3. Приготовление, оформление, отпуск салатов сложного ассортимента, их презентация, (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов.).	2	
	4. Приготовление, оформление, отпуск винегретов сложного ассортимента, их презентация, (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов и пр.)	2	
	Практические занятия	2	
	3. Составление ТК на салаты и винегреты	2	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из овощей, рыбы и мяса	Содержание учебного материала 5. Холодные блюда и закуски из овощей: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Рецептуры, варианты подачи холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска	2	

	<p>холодных блюд из овощей сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП</p>		
	<p>6. Классификация, ассортимент и приготовление холодных блюд из рыбы: требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, <i>карпаччо (из рыбы)</i>; <i>террина (из семги)</i>. и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2	ОК 1,2,4,5,9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	<p>7. Холодные блюда и закуски из рыбной гастрономии: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбной гастрономии.. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбной гастрономии. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбной гастрономии. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбной гастрономии. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбной гастрономии, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбной гастрономии: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбной гастрономии для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов</p>	2	
	<p>8. Классификация, ассортимент приготовление холодных блюд из мяса: требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила выбора основных</p>	2	

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из мяса сложного ассортимента. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (<i>баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный, поросенок, запеченный с гарниром, и т.д.</i>) с использованием техник молекулярной кухни, витаминика, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	<p>9. Классификация, ассортимент и приготовление холодных блюд их птицы: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (<i>курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, и т.д.</i>), с использованием техник, су-вида, витаминика, компрессии продуктов. Варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2	
	<p>10. Заливные блюда: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и</p>	2	

кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
11 Паштеты: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
12. Тартары и карпаччо, муссы и террины: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
13. Холодные блюда и закуски из сыра: Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
Лабораторные работы	16	ОК 1,2,4,5,9 ПК 3.1 - ПК 3.7
5. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд из овощей	2	
6. Приготовление, оформление, подача холодных блюд из овощей	2	
7. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд из рыбы	2	
8. Приготовление, оформление, подача холодных блюд из рыбы	2	
9. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса	2	
10. Приготовление, оформление, подача холодных блюд из мяса	2	
11. Организация рабочего места для приготовления паштетов	2	
12. Приготовление, оформление, подача паштетов	2	
Практические занятия	10	
4. Составление ТК на холодные блюда из овощей	2	
5. Составление ТК на холодные блюда из рыбы	2	

	6. Составление ТК на холодные блюда из мяса	2	
	7. Составление ТК на холодные блюда из птицы	2	
	8. составление ТК на паштеты	2	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации канапе и бутербродов	Содержание учебного материала	4	ОК 1,2,4,5,9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	14. Классификация, ассортимент канапе: требования к качеству, пищевая ценность канапе. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Ассортимент и приготовление хлебных основ для канапе. Ассортимент и правила подбора соусов для приготовления канапе. Канапе с рыбными и мясными продуктами: и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (<i>рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения,; несладкого мильфея; роллов; и др</i>). Приготовление ово-лакто канапе: Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (<i>овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.</i> Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2	
	15. Закусочные изделия из теста: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	2	
	Лабораторные работы	4	
	13. Организация рабочего места для приготовления бутербродов, канапе.	2	
	14. Приготовление, оформление, подача холодных блюд бутербродов, канапе.	2	
	Практические занятия	5	
	9. Составлен ТК на канапе и бутерброды	2	
	10. Расчет ТТК на новое (фирменное) холодное блюдо.	2	
	11. Оформление бракеражного журнала	1	
	Самостоятельная работа: Подбор ассортимента холодных блюд и закусок, в зависимости от типа предприятия.	2	

Экзамен по МДК 03.02	18	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	36	ПК 3.1 - ПК 3.7
<p>Производственная практика Виды работ:</p>	108	ПК 3.1 - ПК 3.7

<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация	18	
Всего	301	

3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие помещения.

Учебная аудитория (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска; Шкафы; Методические пособия; Ноутбук (переносной) с установленным ПО, с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Лаборатория (для проведения занятий семинарского типа, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочие места обучающихся

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета

Учебно-наглядные пособия

Оборудование:

Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6

Весы 1 CAS Corp.Ltd.Весы SW-2

Куттер-овощерезка EKS 100/2

Кухонный стеллаж СК Э 600/500

Миксер (1) Mini MP 190 Combi, Robot

Миксер (2) Mini MP ISO Combi, Robot

Миксер планетарный для теста DMIX5CBL

Мясорубка Panas. МК-MG1300WTQ

Печь электрическая пароконвекционная 240015

Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7

Полка (1) настенная для тарелок ПКТЗ 1200/300

Полка (2) настенная для тарелок ПКТЭ 1200/300

Полка настенная закрытая ПКЗ LL1 1400/400

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400

Стол (1) разделочный центральный СРПН Ш 600/700

Стол (1) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (2) разделочный центральный СРПН Ш 600/700

Стол (2) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (3) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (4) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (5) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (6) с дверцами купе, закрытый НСЗ-Ю/6Н

Стол охлаждаемый ESPX-15D4

Стол производственный НСЗК - 12/7БН

Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500

Программное обеспечение:

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1С, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрировано.

3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2026. — 205 с <https://book.ru/book/959144>
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс, 2026. — 179 с. — ISBN 978-5-466-10337-3. — <https://book.ru/book/959880>

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер.–М.: Издательский центр «Академия», 2021. 192с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 268 с. -(Профессиональное образование) : <https://urait.ru/bcode/452945>
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>
8. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

Интернет-ресурсы

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=10268508>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe

7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

3.3. Интерактивные формы обучения студентов при изучении профессионального модуля

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Разработка ассортимента холодных блюд, с учетом форм обслуживания	2 часа	Кейс-задача
Разработка ассортимента холодных закусок с учетом типа предприятия	2 часа	Кейс-задача
Разработка ассортимента и составление меню холодных блюд и закусок для разных типов предприятий питания и разных форм обслуживания.	2 часа	Деловая игра
Разработка нового (фирменного) холодного блюда	2 часа	Кейс-задача

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках профессионального модуля	Критерии оценки	Методы оценки
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.....		
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных работ; <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному учету по МДК;</p>
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических и лабораторных работ; <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному учету по МДК (комплексный);</p>

<p>ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК;</p>
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК;</p>
<p>ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК;</p>
<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК;</p>
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК;</p>
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов</p>	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;</p>

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК;
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК;
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК;
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК;
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференцированному зачету по МДК;
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка

применительно к различным контекстам	выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к экзамену по МДК;
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к экзамену по МДК;
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к экзамену по МДК;
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к экзамену по МДК;
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к экзамену по МДК;
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;	практические задания к экзамену по МДК;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к экзамену по МДК;
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к экзамену по МДК;
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к экзамену по МДК;
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к экзамену по МДК;
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к экзамену по МДК;

видов и форм обслуживания.		
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Оценка «отлично»: выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>Оценка «хорошо»: выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или заданиях;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к экзамену по МДК;</p>

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю «ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»